کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
کوئلہ کڑاہی

کوئلہ کڑاہی

اجزاء:

•چکن____ 700گرام

•ٹماٹر____ 6عدد

•دہی____ 1کپ

•نمک____ حسبِ ذائقہ

•کٹی لال مرچ____ 1اور آدھا کھانے کا چمچ

•کٹا ہوا دھنیا____ 1چائے کا چمچ

•کٹا ہوا ذیرہ____ 1چائے کا چمچ

- کٹی کالی مرچ____ 1چائے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر____ 1چائے کا چمچ
- ہلدی____ آدھ چائے کا چمچ
- کھانے کا تیل____ 1کپ
- چوپڈ ادرک____ 1کھانے کا چمچ
- چوپڈ لہسن____ 1کھانے کا چمچ
- چوپڈ دھنیے کے پتے____ 1کھانے کا چمچ
- ہری مرچیں____ 4عدد
- کوئلہ____ 1عدد
- فوائل پیپر____ 1عدد

ترکیب:

ایک باؤل میں چکن، نمک، ہلدی، لال مرچ پاؤڈر، دہی اور کھانے کا تیل ڈال کر دو گھنٹے کے لئے میرینیٹ کر لیں۔
اب ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کر کے اس میں ادرک اور لہسن ڈال کر براؤن ہونے تک پکائیں۔
پھر ایک پین میں چکن، نمک، کٹی لال مرچ، کالی مرچ، ذیرہ، دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح مکس کرکے تین سے چار منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔
اب اس میں فوائل پیپر رکھ کر کوئلہ رکھیں اور آئل ڈال کرڈھکن سے ڈھانپ کر دوبارہ تین سے چار منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔
مزیدار کوئلہ کڑاہی تیار ہے

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784